

RECEPT

GELUKZALIGE BROWNIES

Wij zijn dol op brownies! Vooral als ze met liefde zijn gemaakt. Dit lekkere recept is van Donna Hay, een bekende Australische foodie. Kom maar op met dat geluk.

Ingrediënten

- 200 gr pure chocolade in stukken
- 350 gr bruine basterdsuiker (ik gebruik altijd minder)
- 250 gr boter
- 30 ml Pineut Gelukzalig Neutje
- 4 eieren
- 40 gr cacaopoeder
- 170 gr bloem
- 1/2 tl bakpoeder
- Snufje zout

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 160 gr.
- Smelt de boter en de chocola in een steelpan op een laag vuurtje. Laat het vervolgens iets afkoelen.
- Doe de suiker, Gelukzalig Neutje, de eieren, de cacao, de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom. En meng het even door elkaar.
- Voeg het chocolade boter mengsel toe en meng het geheel door elkaar.
- Giet het mengsel in een bakblik van 20 cm en bak de brownies in 40 – 45 minuten af.